

Quiche con porri e funghi



Una vera delizia cotta al forno: questa quiche farcita con porri e funghi è deliziosa per il brunch, il pranzo e naturalmente anche per la cena.

Cucinare da soli una quiche completa, impasto incluso, richiede un po' di tempo. In cambio, una volta nel forno, si ha tempo per riordinare la cucina o dedicarsi a preparare un'insalata.

Per evitare che la pasta diventi molliccia a causa del ripieno umido di uova e panna, la cuociamo prima *alla cieca*. Questo significa che l'impasto nella forma viene coperto con carta da forno e appesantito con un finto ripieno. Se non volete comprare le apposite sfere in ceramica, potete anche usare dei legumi secchi come lenticchie o ceci.

Pasta per quiche

- 250 g farina
- 1 cucchiaino di sale
- 100 g di burro freddo a pezzettini
- 80-100 ml di acqua fredda

Farcitura di porri e funghi

- 250 ml di panna semigrassa
- 1 ½ cucchiaio di amido di mais
- 2 uova grandi, sbattute
- ½ cucchiaino di noce moscata
- ¼ di cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di pepe
- 70 g di formaggio, finemente grattugiato, ad es. Sennenkäse o formaggio dell'Appenzello
- 150 g di porro, tagliato ad anelli
- 110 g di champignon, tagliati a fettine
- 30 g di pinoli tostati

Pasta per quiche

1. Mescolare la farina e l'olio in una ciotola. Aggiungere i pezzi di burro e mescolare bene con gli ingredienti secchi.
2. Aggiungere l'acqua e impastare rapidamente il tutto fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgerlo in una pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

3. Stendere la pasta su una superficie infarinata, sollevare i bordi e trasferirla in uno stampo per quiche/crostate e poi metterla nel congelatore per almeno 20 minuti.
4. Quindi cuocerla alla cieca per 15 minuti a 180 gradi di calore superiore e inferiore in un forno non preriscaldato.
(Spiegazione della cottura alla cieca nel testo introduttivo.)

Farcitura di porri e champignon

1. Scaldare la panna semigrassa, versare 3 cucchiaini in una ciotolina e aggiungerci l'amido di mais setacciato. Mescolare bene e amalgamare al composto la panna semigrassa restante.
2. Integrare le uova sbattute e le spezie alla miscela della panna semigrassa e mescolare bene. Aggiungere anche il formaggio grattugiato.
3. Mettere i porri, i funghi e i pinoli sulla pasta precotta, versarvi sopra il composto di uova e panna e mescolare delicatamente il tutto in modo che il composto si sparga bene anche sul fondo.
4. Cuocere la quiche nel forno preriscaldato a 180 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore, per circa 40-45 minuti (se diventasse troppo scura durante la cottura, copritela con un foglio di alluminio).

Tempo di preparazione: circa 1 ora 30 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)